



# SPARGEL

Unsere Weinempfehlung:  
**SPARGELS LIEBLING CUVÉE BLANC**  
*Sauvignon Blanc, Rivaner & Muskateller*  
Weingut Hunn

0,75l	20, <sup>50</sup>
0,2l	5, <sup>80</sup>

## Fränkischer Spargel

+ Hollandaise / Kartoffel	17, <sup>90</sup>
+ zerlassener Butter / Kartoffel	17, <sup>90</sup>
+ Kartoffel-Käse-Kruste / Knusperspeck	18, <sup>90</sup>

## Wählen Sie dazu:

+ Schnitzel „Wiener Art“	8, <sup>90</sup>
+ kleines Rumpsteak	11, <sup>90</sup>
+ Portion gekochter Schinken	6, <sup>90</sup>
+ Portion roher Schinken	6, <sup>90</sup>
+ gegrilltes Maischollenfilet	11, <sup>90</sup>

Portion Spargelsalat 9,<sup>90</sup>

Gebratener Spargel / geräucherter Forelle 11,<sup>90</sup>

**Wir garantieren beste Qualität von unserem  
Spargelbauern Winkler aus Gustenfelden!**

Umbestellungen kosten 1,00 Euro Aufpreis!  
Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit, Ihr Team vom Forsthof.  
Alle Preise sind Inklusivpreise.  
Eine Liste der allergenen Zutaten können Sie gerne an der Theke einsehen.

